Cafetières presso-filtre

Les cafetières à filtre à pression Alessi ont été dessinées sur le modèle d'un instrument très utilisé aujourd'hui en Europe du Nord et en Amérique pour préparer le café, le filtre à pression manuelle. Inventé en Italie, dans les années 20, ce système permet de préparer un café à la consistance et au goût particuliers, différent non seulement de l'express ou du "percolateur", mais aussi du café système Melitta à filtres en papier et de la napolitaine.
La principale caractéristique de la cafetière à filtre à pression repose sur le fait qu'elle permet de doser à loisir le rapport entre la quantité de café moulu et d'eau, ce qui permet d'obtenir un café plus ou moins fort, à sa propre guise.
Non contents d'être d'excellentes cafetières, les systèmes filtre à pression Alessi sont aussi des instruments parfaits pour préparer le thé ou les tisanes. Toutefois, pour obtenir les meilleurs résultats possibles, il est conseillé de n'utiliser le filtre à pression que pour un seul type de préparation, de façon à ce que le goût de café ou de tisane ne transforme pas celui de la boisson que l'on prépare.

AVERTISSEMENTS
Les tasses auxquelles le café préparé avec le filtre à pression se réfère sont des tasses à l'américaine, les "mugs" (environ 10 cl) et non les traditionnelles tasses à café pour express (environ 5 cl).

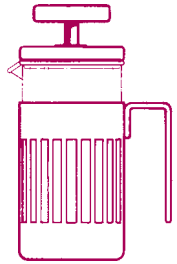
Mode d'emploi

AVANT L'UTILISATION
Avant d'utiliser le filtre à pression pour la première fois, il est conseillé de le nettoyer avec soin en utilisant un produit à vaisselle non abrasif.

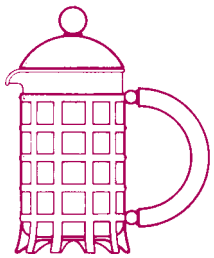
POUR L'EMPLOI
Ôter le couvercle et le filtre. Chauffer le récipient en verre en le passant à l'eau très chaude.
Mettre du café non moulu trop finement dans le verre. La dose conseillée est d'une cuillère à soupe abondante par tasse.
Toutefois, la bonne recette du café sera dictée par son propre goût et par son expérience.
Verser sur le café moulu la quantité d'eau très chaude correspondant au nombre de tasses désiré. Le niveau maximum est indiqué sur le récipient en verre. Mélanger avec une cuillère.
Remettre le couvercle sur la cafetière et laisser reposer l'infusion pendant 3-5 minutes. Maintenir le filtre soulevé, de façon à ce qu'il ne puisse entrer en contact avec la mousse qui se forme à la surface.
Plus la durée de l'infusion est longue, plus le café est fort.
Appuyer lentement mais fermement sur le filtre: le café est filtré et prêt à être servi.

POUR LE NETTOYAGE
Rincer les différentes pièces du filtre à pression à l'eau courante et les sécher avec soin. Pour ne pas altérer l'arôme du café, il est conseillé de ne pas utiliser de détergents.
Le récipient en verre résistant au feu peut être lavé au lave-vaisselle.
Il est conseillé de démonter périodiquement le filtre pour le nettoyer de façon plus minutieuse, surtout s'il reste longtemps inutilisé. Pour ce faire, dévisser le filtre en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre sur sa tige. Séparer les trois parties qui le composent et les rincer à l'eau courante. Sécher avec soin et remonter les différentes pièces dans l'ordre voulu (**Fig. 1**)

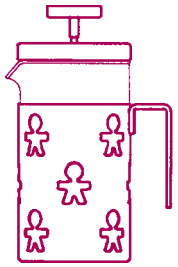
PIÈCES DE RECHANGE
En cas de perte ou d'usure, il est possible de se procurer les pièces énumérées ci-dessous en se rendant chez le revendeur Alessi le plus proche, à qui l'on indiquera le code relatif.
Récipient en verre résistant au feu pour cafetière à 3 tasses: code 35740
Récipient en verre résistant au feu pour cafetière à 8 tasses: code 35741
Porte-filtre supérieur avec ressort pour cafetière à 3 tasses: code 9094/3 FI/S
Porte-filtre supérieur avec ressort pour cafetière à 8 tasses: code 9094/8 FI/S
Filtre à grille pour cafetière 3 tasses: 9094/3 RETE
Filtre à grille pour cafetière 8 tasses: 9094/8 RETE
Porte-filtre inférieur pour cafetière 3 tasses: code 9094/3 FI/I
Porte-filtre inférieur pour cafetière 8 tasses: code 9094/8 FI/I



9094
design Aldo Rossi, 1985



MGPF
design Michael Graves, 1989



KK19
design King-Kong, 1994

Figura 1

ALESSI
28882 Crusinallo (VB) Italia
tel. 0323 868611 fax 0323 641605
www.alessi.com